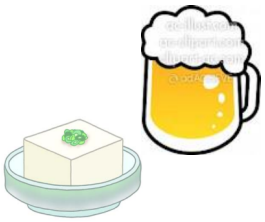
フォーピープル

発行
㈲フォーピープル
047-339-1653
ダスキン市川
富士の湧水

「冷奴物語」

暑くなってくると日本の食卓に出てくるのが冷たい豆腐の「冷奴」です。
でも、この「やっこ」というのは、一体何なんでしょうか？。
「やっこ」というのは、もともと江戸時代の武家の下男（使用人）の事を指す言葉です。どうしてこれが豆腐に結びつくかと云うと…。
今の豆腐は色々なサイズがありますが、江戸時代の豆腐の一丁はかなり大きくそのままでは食べられないので縦と横に二本ずつ包丁を切り入れると９つに分かれ、その模様がちょうど「やっこ」が着ていた半てんの紋、一松模様にそっくりから来てるらしく、「いき」「いなせ」と云う符丁でしゃべる事がかっこいいとする江戸っ子の間で「やっこ」と呼ぶようになった様です。



江戸中期に「豆腐百珍」今で云うグルメ本にもこの百珍の34番目に、切った豆腐を井戸水で冷やし、鰹節やねぎ等の薬味と醤油をかけて食べる、粋な食べ方、いわゆる「冷奴」が載ってます。
豆腐は約二千年前に中国で作られ奈良時代に遣唐使によって日本に伝えられたのが始まりと云われています。
当初は寺院の僧侶等の間で、続いて精進料理の普及にともない貴族や武家社会に伝わり、室町時代になってようやく全国的にも浸透したようです。本格的に庶民の食べ物として取り入れられるようになったのは江戸時代だそうです。
豆腐は蒸した大豆の絞り汁（豆乳）を凝固剤（にがり等）によって固めた加工食品であり、加工法や調理法は各国ごとに異なるそうですが　そのうち日本に伝来した主なる豆腐は　白くやわらかい食感を持つ　日本独特の食品として発達し、今日では健康食品　ダイエット食品としても注目され広く支持されています。
冷たいビールに「冷奴」考えただけで涼しげ。今年の夏の暑い夕べにいかがでしょう。

6月　水無月

厳しい暑さで水が枯れて無くなる事から「水無し月」と呼ばれる様になったみたいですね。
ゴールデンウィークも母の日も終わり、いよいよ夏？
衣替え・入梅・父の日とまたまた忙しい日々。

173年ぶりに金環日食が見られた～♪

3倍ポイント商品マーケット

高級衣料用つけおき洗剤

新緑の季節となりました。
お天気の良い日に、窓とたんすを全開にして、ささっと衣替えしたいですね。
冬の間お世話になった、セーターや毛糸の小物類…。おうちでクリーニングしませんか？
ダスキン高級衣料用つけおき洗剤は、ドライマークの衣類はもちろん、ぬいぐるみやシルクのお洋服も自宅でつけおき洗濯が出来ます。
もちろん、春のオシャレ着だってＯＫ！です。

ご使用前には、必ず取扱説明書で洗えるもの洗えないものの確認をして下さい。

本体　500ml入　１，５７５円
通常ポイント15Ｐ⇒45Ｐ付きます
詰替　450ml入　１，３６５円
通常ポイント13Ｐ⇒39Ｐ付きます

あさり

ここ数年前から５月の連休に「潮干狩り」に行っている。小さな子供もいないのに、夫婦で潮干狩りって何か変？と思いながらも初夏の木更津へ行く。
いつも乗る気がしないのに、砂を掘り始めると、これが結構面白い。少し冷たい砂の中へ手を入れると指先に「あさり」のギザギザとした感じが当たって、やったぁーとだんだんテンションが上がって来る。探し当てる楽しみがあってウキウキして来る。
最初の頃は小さなあさりもせっかく探し当てたのだからと持ち帰っていたが、この頃は「この大きいのは酒蒸し用、こっちは味噌汁用」と考えながら、小あさりは海に返して来る様になった。
砂抜きも海水を持ち帰り、静かに暗くしてあげると良く砂を吐く事がわかり、食べたらシャリっていう失敗がなくなった。
翌日、朝の味噌汁を「ウウッーうまい！しみるねー。」と言う主人の顔がまた面白い。
腰が痛くなるけど、我家の初夏の年中行事である。